IMPERIAL MYCOLOGICAL INSTITUTE
21 JAN 1939

REVUE DE VITICULTURE

FONDÉE PAR
PIERRE VIALA
MEMBRE DE L'INSTITUT
PRÉSIDENT DE L'ACADÉMIE D'AGRICULTURE

46e ANNÉE

PARIS - TOUS LES JEUDIS
1939

— 19 JANVIER — N° 2325 —

DAUBRON

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

57, Avenue de la République, PARIS. - R. C Seine 74.456

TOUTES INSTALLATIONS DE CAVES...

FRIGORIFICATION DES VINS

CONCENTRATION des VINS par le FROID

(BREVETÉ S. G. D. G.)

POMPES DAUBRON...

...FILTRES DAUBRON

DE 5 A 1.000 HECTOS PAR JOUR

FILTRES-AUTO-SECHEURS

MODÈLE 1938 BREVETÉ S.G.D.G.

600 RÉFÉRENCES

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

DAUBRON

46e Année. - Tome XC | N° 2.325 | Paris, 19 Janvier 1936

REVUE DE VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

Directeur-Rédacteur en chef
Professeur PAUL MARSAIS
de l'Institut National Agronomique
et de l'École nationale d'agriculture de Grignon

Directeur-Administrateur :
Docteur FRANK VIALA
Propriétaire-Viticulteur

Directeurs Régionaux :

Viticulture : Jean Branas
Professeur de Viticulture à l'École nationale d'agriculture de Montpellier
Directeur de la Station de recherches viticoles et d'avertissements agricoles

Œnologie : Michel Flanzy
Directeur de la Station régionale de recherches viticoles et œnologiques de Narbonne

Principaux collaborateurs :

Champagne — Étienne Henriot-Marguet, Émile Moreau
Bourgogne — René Engel, Jacques Prieur
Bordelais — Georges Bord, Amédée Dufoux, Robert Villepigue
Touraine — Charles Vavasseur
Anjou — Rosin, L. Moreau et E. Vinet
Nantais — de Camiran
Armagnac — Larnaude
Charentes — J.-L. Vidal, René Lafon
Côtes-du-Rhône — Baron Le Roy
Ile-de-France — René Salomon
Alsace — E. de Turckheim, E. Hügel
Drôme — Dr Bonnet
Loire — J. Tachon
Algérie — H. Roseau, F. Saliba
Œnologie — E. Barbet, E. Rousseaux, J. Ribéreau-Gayon, Moreau et Vinet, Boutaric, L. Mathieu
Législation — Alfred Hot
Économie viticole — de Viguerie, Marthe Tardy, Mme Ch. Drouard

Secrétaire Général : Docteur Pierre-Jean VIALA
Propriétaire-Viticulteur

La Revue de Viticulture paraît à Paris chaque jeudi

ABONNEMENTS : Un an : 60 frs — Union postale : 100 frs — Le numéro : 3 frs

BUREAUX ET SECRÉTARIAT : 35, Boulevard Saint-Michel, PARIS (5e)

Registre du Commerce : Seine 240.213

Téléphone : Odéon 10-32

Reproduction interdite

Compte Chèques postaux : Paris 609-05

SOCIÉTÉ DU FILTRE

GASQUET

BORDEAUX
110 Rue Notre Dame

PARIS
41 Rue de Bercy (12e)

ALGER-ORAN

FILTRE GASQUET
reconnu par tous comme le meilleur
FILTRE ÉMAIL
le seul progrès vraiment marquant de ces dernières années Propreté absolue
Inattaquable par le Vin

RÉFRIGÉRATION DES MOUTS & DES VINS
par appareils brevetés à ultra récupération donnant la plus grande économie
CONCENTRATION DES MOUTS ‖ DES VINS
PAR LE FROID

RÉFÉRENCES
POUR TOUS DÉBITS & TOUTES RÉGIONS
INGÉNIEURS SPÉCIALISTES
ENVOYÉS SUR DEMANDE
SANS ENGAGEMENT POUR LE CLIENT

R.C. 43-92 B.

Depuis 1743

MOËT & CHANDON

règne sur le champagne

BRUT IMPÉRIAL 1928
WHITE STAR
CRÉMANT SEC
CARTE BLEUE — CARTE BLANCHE
QUART MOËT

votre fournisseur en tient depuis toujours

CHAMPAGNE

MOËT & CHANDON

DEUX SIÈCLES DE PERFECTION

Maison fondée en 1743.

EPERNAY

Société de Produits Chimiques Industriels & Viticoles

au capital de 2.950.000 francs

Siège Social : 47, Boulevard Saint-Michel, PARIS (Ve)

USINE A BAUCAIRE (Gard)

R. C. Paris, n° 45.079

TOUS PRODUITS POUR LA DÉFENSE DES VÉGÉTAUX

ADHESOL pour rendre toutes les bouillies mouillantes et adhérentes.

ARSENIATE DE PLOMB NAISSANT BALLARD.
Le plus actif des composés arsenicaux.

ARSENIATE DE PLOMB (diplombique) PUR 98/99 % de pureté,
de suspension parfaite.

ARSENIATE DE PLOMB POUDRE OU PATE 50/52 %.

ROTERIS en poudre, à divers titres de ROTENONE 1 %, 0,50%, 0,25 %,
provenant du DERRIS ELLIPTICA.

Notice et renseignements sur demande.

Direction Technique : P. BALLARD, 1, rue Collot, MONTPELLIER

APÉRITIF A LA GENTIANE

POURQUOI donner la préférence à la SUZE parmi tous les apéritifs qui vous sollicitent ?

PARCE QUE "LA SUZE" est un apéritif à base de racine de gentiane fraîche.

PARCE QUE la racine de gentiane est recommandée pour stimuler l'appétit et ranimer les forces.

PARCE QUE pour bien se porter et vivre longtemps il est indispensable d'en prendre un verre avant chaque repas.

"LA SUZE" se boit pure ou étendue d'eau. Pour en diminuer l'amertume vous pouvez y ajouter du cassis ou du sirop de citron.

L'AMIE DE L'ESTOMAC

SUZE

N° 941

Après les grands froids ou les fortes gelées,
activez le départ des cultures et de la vigne,
en épandant du

NITRATE de CHAUX
" Le Gaulois "

13% d'azote nitrique — 26% de chaux
Le meilleur des Engrais Azotés

Société des PHOSPHATES TUNISIENS
et des ENGRAIS et PRODUITS CHIMIQUES
Usine à Soulom (Htes-Pyr.) — 4, av. Vélasquez — PARIS

R. LENEINDRE Épinay-sur-Orge (S.-et-O.)
PAILLASSONS ET CLAIES

ETABLISSEMENTS GRANJON

Usines de Foresta St MARCEL MARSEILLE

R.C.M. 23.944

MARQUE DÉPOSÉE

SOUFRES GRANJON

SOUFRE JAUNE VENTILÉ
SOUFRE JAUNE VITICOLE
SOUFRE JAUNE VENTILÉ CUPRIQUE
SOUFRES NOIRS et NOIRS CUPRIQUES
SOUFRES MIXTES et INSECTICIDES

BOUILLIES CUPRIQUES GRANJON

12,50 et 15 pour cent de cuivre métal

STÉATITES CUPRIQUES

SULFOCALCIUM GRANJON

Bouillie sulfocalcique stable

INSECTICIDES et PYRALICIDES

ENGRAIS GRANJON

BEAU GRAIN

GRENIER PLEIN

BON PAIN

AVEC LES ENGRAIS

SAINT-GOBAIN

L'ALIMENT de la TERRE de FRANCE

Compagnie de SAINT-GOBAIN

1, Place des Saussaies — Paris-8e

PÉPINIÈRES RICHTER

Béziers - MONTPELLIER - Aix-en-Provence

TOUTES VARIÉTÉS DE VIGNES

GRANDES CULTURES D'HYBRIDES DE BERLANDIERI

161-49, 5 BB, 8 B, 420 A, 41 B, etc...

R 99, R 110, R 57, R 31 (créations Richter)

Porte-greffes réunissant au plus haut degré les aptitudes suivantes :

Vigueur et rusticité
Fructification intense
Adaptation très étendue
Résistance à la sécheresse
Résistance à la chlorose
Affinité pour tous greffons

COLLECTION UNIQUE DES PLUS BELLES VARIÉTÉS FRANÇAISES ET ÉTRANGÈRES DE RAISINS DE CUVE ET RAISINS DE TABLE

en greffés-soudés, racinés et boutures

CRÉATIONS NOUVELLES : CARALICANTE, ALICARIGNAN beaux cépages de cuve issus de l'Alicante Bouschet et du Carignan

PRODUCTEURS DIRECTS de toutes les meilleures variétés

Service gratuit d'Analyses calcimétriques des terres à reconstituer
Tous renseignements et conseils par correspondance

TOUTES VARIÉTÉS DE VIGNES

PLANTS RACINÉS
PLANTS GREFFÉS

ÉTABLISSEMENT DE VITICULTURE

GENDRE

QUISSAC (GARD) Téléph. N° 1

MAISON FONDÉE EN 1878

Travailler le sol est bien,
Employer les engrais potassiques
est indispensable

Agriculteurs

pensez dès maintenant **AU VOYAGE** que vous ferez quand vos travaux d'automne et d'hiver vous laisseront quelques loisirs. Vous pourrez alors avec votre famille profiter du billet de

LOISIRS AGRICOLES

Délivré du 1er Octobre au 31 Mars

40 % de réduction **validité 31 jours**

Ce billet est délivré sur présentation d'un carnet spécial d'identité

Renseignez-vous dans les Gares

S. N. C. F.

Exposition Coloniale — Paris 1931 — GRAND PRIX

BOUILLIES JACQUEMIN

GEL-VERDET Breveté S.G.D.G. — Association de Bouillie Bourguignonne et de Verdet à l'état naissant

GEL-ARSÉNOVERDET Même formule arsénicale contre maladies (MILDIOU) et INSECTES

(INVENTIONS R. GIMEL, LICENCIÉ ÈS SCIENCES)

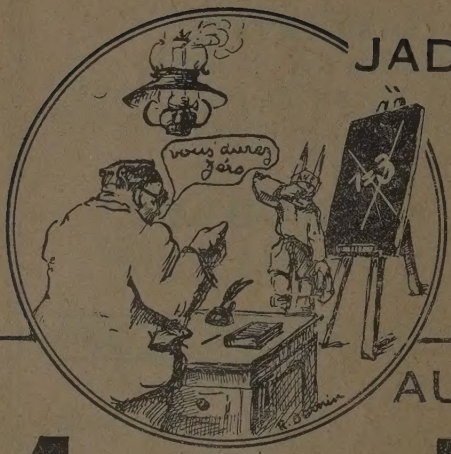
BOUILLIE U.-U. PYRIDINÉE INSECTICIDE

(cupri-sulfi-formolée pyridinée).

Vous ***TRIPLEREZ la durée d'action*** des sulfatages par addition aux ***Bouillies de toutes formules*** d'

ADHÉSIF JACQUEMIN qui les rend adhérentes et colloïdales, résistantes à la sécheresse comme aux fortes pluies. ***Résultats certains.*** Économie de cuivre et réduction du nombre de traitements.

Demander compositions, références de tous les vignobles de France et d'Algérie, notices gratuites et renseignements à **INSTITUT JACQUEMIN, à MALZÉVILLE-NANCY**



AUJOURD'HUI

1 PRESSOIR **SUPERCONTINU** NECTAR **=3** PRESSOIRS **HYDRAULIQUES** DE 1m 20

DONNE LA MÊME QUALITÉ
ÉCONOMISE LA MAIN D'ŒUVRE
COUTE 3 FOIS MOINS CHER

LE PRESSOIR

" SUPERCONTINU Nectar "

MABILLE

« LE PRESSOIR DE L'AVENIR »

Notices, Références, Franco sur demande **PRESSOIRS MABILLE AMBOISE FRANCE** *R. C. Tours:* 195
852

46e Année. - Tome XC N° 2.325 Paris, 19 Janvier 1939

REVUE DE VITICULTURE

SOMMAIRE

Adrien Berget. . . . . Les crises viticoles d'autrefois et leurs enseignements actuels 45

H. Geslin. . . . . La lutte contre les gelées de printemps et les journées de Livron. 50

Actualités

Circulaire de l'Administration des Contributions Indirectes (J. Appert). 54

R. C. . . . . Chronique viticole méridionale 60

Châteauneuf-du-Pape. — IIIe Journée de la Défense Sanitaire des Végétaux 62

Bibliographie : le chrysanthème, par J. Lochot ; guide pratique pour la défense sanitaire des végétaux, 2e édition. 64

Revue commerciale :

Cours des vins. 65

Cours des principaux produits agricoles 66

LES CRISES VITICOLES D'AUTREFOIS ET LEURS ENSEIGNEMENTS ACTUELS

Maintenant que la crise viticole périodique qui sévissait en France à partir de 1900 et de l'achèvement pratique de la reconstitution postphylloxérique paraît, du moins provisoirement, conjurée par toute une législation *étatique* nouvelle, codifiée en 1936, c'est peut-être le moment de revenir à un historique plus lointain et plus complet de ce vaste sujet.

Faute d'une analyse rétrospective suffisante, les discussions ardentes des crises, surtout méridionale, de 1904-1908 et de 1930-1935, paraissent avoir été induites à deux illusions également trompeuses :

1° D'abord, que ces événements graves avaient un caractère *exceptionnel* sans rapport de causalité réelle avec ceux, en apparence plus restreints, dont l'histoire nous a conservé le vague souvenir à propos de la culture de la vigne dans les deux millénaires antérieurs.

2° Par conséquent, que les solutions efficaces devaient être cherchées dans des mesures tout à fait *nouvelles*, appropriées à des embarras et des souffrances d'une parité et d'une ampleur sans précédent, donc qu'il fallait recourir à des procédés sans analogie avec les moyens empiriques de nature différente qui avaient pu être mis çà et là en œuvre dans le passé.

Le plus curieux serait qu'aujourd'hui nous soyons enfin revenus très sensiblement en France aux mêmes moyens, prétendus vétustes et arbitraires, dont usèrent tour à tour la Gaule romaine, le moyen âge féodal et la France monarchique, dont nous voulons retracer ici les efforts dans des situations fort semblables.

I. — La Crise viticole au Ier siècle de l'ère chrétienne

A cet effet, il est peut-être inutile de remonter jusqu'aux proscriptions dont la culture de la vigne a été l'objet à plusieurs reprises dans l'empire chinois et les pays musulmans, parce qu'elles paraissent avoir plus été la conséquence de préoccupations de caractère moral ou religieux que d'ordre économique. Mais il n'est pas surprenant que celles de ce dernier genre soient apparues dans la question viticole le jour où la paix romaine eut mis en concurrence les contrées des pays méditerranéens, toutes aptes à la culture de la vigne. C'est bien, en effet, au dessein de protéger la viticulture italienne contre celle des provinces de la Gaule, de la Grèce, de l'Egypte et de l'Asie antérieure qu'il faut attribuer le fameux édit de Domitien rapporté par Eusèbe et Suétone : « Que personne ne plante de nouvelles vignes en Italie ; que dans les provinces on en détruise la moitié ou davantage ». C'est la conclusion à laquelle arrivait, au terme d'une patiente analyse qui est un modèle de discussion critique, l'éminent érudit S. Reinach (1). Après avoir fixé la date de cet édit entre les années 90 et 93 ap. J.-C., il démontre aisément que les deux raisons auxquelles un texte de Stace en attribue la publication : défense de la sobriété et crainte de la disette par empiètement des vignes sur les terres à blé, ne sont que d'hypocrites déguisements de l'intérêt italien. Déjà Cicéron, dans un passage récemment déchiffré du dialogue *de Republica*, avouait cent cinquante ans auparavant : « Nous, Romains, les plus justes des hommes, nous interdisons aux nations transalpines la culture de la vigne et de l'olivier pour augmenter la valeur de nos olivettes et de nos vignobles. C'est un acte de prudence, non de justice, et vous voyez en quoi la sagesse diffère de l'équité. » Aussi, les spéculations viticoles étaient-elles devenues, pour les capitalistes romains, une source facile d'extraordinaires profits, témoin l'exemple mentionné dans un texte de Palémon cité par M. S. Reinach, d'un domaine acheté 600.000 sesterces, qui en rapportait 400.000 dès la huitième année. Mais l'abus des plantations devait tarir bientôt cette source de revenus. Quelques années seulement avant l'édit de Domitien, Martial (III, 56) écrivait qu'il aimerait mieux posséder à Ravenne une citerne qu'un vignoble, parce qu'il trouverait plus aisément le débit de l'eau que du vin. Cette épigramme atteste la véritable nature des préoccupations qui hantaient les dirigeants d'alors, celle de la *vilitas*, notre mévente moderne. Pline avait déjà dénoncé comme sa cause la concurrence des vins gaulois, surtout de cette même *Narbonnaise* qui depuis... ! Rome alors ne vantait pas ses vertus, car Pline stigmatisait ainsi l'audace de ses marchands de vin : « Plût au ciel qu'ils n'y introduisent que des herbes et des substances nocives ! N'achètent-ils pas de l'aloès avec lequel ils en altèrent le goût et la couleur ! » (XVI, 39).

Mais les textes rassemblés par M. J. Roy-Chevrier dans son *Ampélographie rétrospective* (2) permettent de mieux discerner les véritables causes de la crise.

(1) Cultes, Mythes et Religions, t. II. La date de l'Apocalypse et la mévente des vins sous l'Empire romain, p. 356-80.
(2) Coulet, Montpellier, 1900.

Tandis que les vieux géoponiques, comme Caton et Varron, ne connaissaient encore qu'une douzaine de variétés de vignes et que Virgile affirmait toujours dans son fameux *Bacchus amat colles* que la vigne est, par excellence, la plante des coteaux, soixante ans après lui, Columelle et Pline révèlent une viticulture autrement perfectionnée. Le premier ajoute une trentaine de variétés de vignes à la courte liste de ses devanciers et signale en particulier l'importation de cépages étrangers espagnols, grecs ou gaulois, notamment l'*Emarcum* « parce qu'elle est la seule qui fasse honneur au plus maigre terrain par sa fertilité. » Il distingue avec soin entre celles qui sont propres aux fins coteaux et celles plus grossières qui conviennent aux terroirs communs où il recommande « de planter l'espèce la plus féconde afin d'augmenter son revenu par la quantité du produit ». La viticulture intensive avait donc fait son apparition en Italie et ses progrès étaient rapides, car Pline ajoute cinquante variétés à la liste de son devancier et mentionne de nouvelles importations de vignes venant surtout des Gaules. De celles-ci, il mentionne des raisins du Viennois, des territoires des Arvernes, des Siguanes et des Helves, notamment une vigne « trouvée il y a sept ans à Alba Helvia, la *Narbonnaise*, vigne dont la floraison passe en un jour, ce qui la met grandement à l'abri des accidents. On la nomme *Narbonica ; aujourd'hui toute la province la multiplie* ».

Ainsi, dès le Ier siècle de l'Empire romain, nous retrouvons, dans l'esquisse de ces auteurs, les traits essentiels de la mévente moderne. Il ne manquait alors à la crise viticole italienne, ni la multiplication des vignobles de plaines, ni l'adultération des produits naturels, ni les regrets amers des grands propriétaires, dont les imprudentes spéculations étaient compromises par la concurrence de nouveaux terroirs, ni même l'engouement des Narbonnais pour la culture des cépages à grand rendement de vins grossiers. Il n'y a que le *sabotage administratif* dont les textes ne fassent pas mention, encore la menace d'assassinat qui, au dire de Suétone, aurait porté Domitien à atténuer les rigueurs de son édit, pourrait-elle en tenir lieu. En tous cas, cet édit semble bien, comme le présume M. Reinach, n'avoir été que la réédition généralisée de mesures plus anciennes déjà éprouvées à l'usage. L'enthousiasme que souleva, dans les terroirs de la Moselle, du Rhin et du Danube, l'édit contraire de Probus, en 280, qui levait l'interdiction de planter de nouvelles vignes, semble bien témoigner que ces mesures, dont on peut réprouver l'arbitraire, avaient du moins été réellement appliquées et vraiment efficaces contre la mévente italienne.

II. — Les crises viticoles au moyen âge

L'époque du prémoyen âge jusqu'à l'organisation du système féodal fut celle de l'*expansion de la viticulture vers le Septentrion* sous l'action des monastères, le vin étant la boisson chrétienne par excellence, en raison de son usage nécessaire dans le rite de la messe. Aussi, les rares textes de cette époque qui font mention de la vigne et réglementent sa culture ont-ils plutôt encouragé sa plantation, témoin le titre spécial de la loi Gombette au VIe siècle et le célèbre capitulaire De Villis, de Charlemagne, en 812. Toutefois, le capitulaire de 806

interdit les spéculations sur les vins. Mais quand la culture de la vigne se fut étendue à toute la France, même la Bretagne, la Normandie et les Flandres (1), à toute l'Allemagne et jusqu'au sud de l'Angleterre, les crises de mévente ne tardèrent pas à s'imposer à nouveau à l'attention. Dans son commentaire de l'édit de Domitien, M. S. Reinach a écrit avec juste raison : « que la mévente n'est pas un phénomène exceptionnel, mais la *règle* autrefois ; seulement, pays à mévente et pays de disette voisinaient alors, *comme au* XVIIIe *siècle* ». Mais il est moins exact d'ajouter « que ce qui est nouveau, ce n'est pas la mévente, mais l'attention et la sollicitude qu'elle excite ». Au contraire, en France, dès qu'un peu d'ordre eut réapparu dans la société, nous voyons les pouvoirs locaux se préoccuper de ce phénomène, évidemment sur les réclamations des intéressés, et dès que la centralisation monarchique eut définitivement prévalu, c'est l'autorité royale qui intervient par des mesures d'ensemble d'un caractère général.

Le plus ancien texte publié que nous ayons rencontré sur ce sujet est un « *atour* portant l'ordre d'arracher les vignes de mauvaise espèce », en date du 23 novembre 1338, rendu par les magistrats de la ville de Metz. Il a été publié d'après les Archives de l'Hôtel de Ville par les Bénédictins, auteurs de l'*Histoire de Metz*, t. IV. Les considérants en sont bien caractéristiques. « Nous..., faisons savoir et cognissant à touz, que com li bonnes gens de nostre citeit, grans et petis, sont dolluit, on temps passeit, et duelent ancor de la grant foison de vignes, dont grans couz et grans damages lour viennent chacun an à faire ; et plusiours gens de nostre citeit et de nos villors per lour mallice aient raiet (arraché) lou froumental (Pinot fin) de lour vignes, et onz planté golz (2) et ayles vignes, pour ceu qu'il euxent plus de vin : et nous, qui avons veu lou grant damage qui en venait à nous, et à nostre citeit, et à nostre paiis, si com de ceu que melz ne vouloient achetteir milz de nos vins, par la grant foison des golz qui estoient aaivyez (plantés) avons fait et acourdeit, per commun accord, pour lou bien, pour la paix et pour lou proffit de nous, de nostre citeit et de nostre paiis, que nous doiens avoir raiet on fait raier toutes nos vignes... arrise (excepté) que fromental blanc et noir, jusques à jour de Noieil qui or vient. » Ainsi, à cette première crise locale, nous trouvons pour cause la substitution

(1) Voir dans la collection de cette *Revue*, notre deuxième étude parue chez elle sur les « Vignobles de la Belgique », 1898. La première était un article de 1897 sur les cépages blancs du Val de Saône, au moment où nous reconstituons sur les pentes du mont Ardon, colline de craie du Gault qui domine Pontailler-sur-Saône (Côte-d'Or), et surtout avec des cépages rhénans, alsaciens et austro-hongrois, notre vignoble et nos collections du Clos-des-Moines, disparues au début de la guerre et dont nous n'avons pu achever, en raison de notre départ aux Colonies fin 1908, l'exposé de nos observations et résultats, commencé en 1905 sous le titre : « Notes d'Ampélographie Expérimentale » et publié sous la forme de monographies pratiques de chaque cépage ainsi acclimaté en France, parues dans la *Revue de Viticulture* de 1905 à 1909.

(2) Gouais blanc et noir, médiocres variétés de vigne de plate abondance dont nous avons établi la monographie, in « Ampélographie Viala et Vermorel, t. III », et débrouillé la conclusion synonymique. Si le premier est bien le Gueuche ou Foirard du Jura, nous n'avions retrouvé le Gouais noir véritable que dans le vignoble septentrional de Craonne (Aisne) sur les pentes du fameux plateau de Californie tristement illustré par l'hécatombe de l'offensive avortée d'avril 1917. Le Gueuche noir, Gouais ou Enfariné du Jura est au contraire un cépage très différent qui nous paraît avoir été importé, comme l'Argant, le Lignan et maints cépages d'assortiment du vieux vignoble franc-comtois, même son noble Poulsard qui est d'Italie, de ce pays et d'Autriche-Hongrie, sous la domination hispano-impériale de 1584 à 1678.

d'un cépage d'abondance grossière, mais plus rustique, aux variétés fines, mais de maigre produit, tels les vieux Pinots de Bourgogne ou Frumenteaux, qui avaient fait jusqu'alors la réputation des vins du cru, d'où la perte de celle-ci et l'abandon de la place par les acheteurs habituels d'antan.

Mêmes caractéristiques apparaissent dans le plus célèbre édit sur la matière, celui que Philippe le Hardi, duc de Bourgogne, lança en 1395 contre ceux qui « ont planté vignes d'un très mauvais et très desloyaul plant nommez *Gaamez* (le Gamay de Bourgogne et du Beaujolais, cépage aujourd'hui le plus répandu dans tout le Centre et l'Est de la France) et ceux qui « ont mis et accoustumé faire mettre et porter, en leurs vignes, de bon plant, fiens (fumier) de vaiches, berbis, chevaulx et d'austres bestes ». C'est encore la viticulture intensive basée sur l'emploi de variétés d'abondance et de fumures régulières qui est ici visée. Elle se doublait déjà de la fraude la plus commune, le mouillage des récoltes, témoin cet autre passage à propos du vin de Gamay : « Le dit vin qui est yssus et faiz dudit plant, de sa dite nature est plain de très grant et horrible amertume. Mais quand il est cueilliz et amassez de nouveaul, il tient une manière de doulceur, et ceulx qui les ont accoutumé recueillir et faire, quand ils les veullent vendre et déduire sur leur lie nouvel, ont accoustumé mettre dedans les vaisseaulx de l'eaue chaude en grant habondance. Pour quoi le dit vin se maintient à grant intervalle de temps en la dite doulçour. La quelle passée icilz vin du dit plant revient à sa première nature, et encore pires ; car il devient tout puans. » Comme ces pratiques avaient pour effet que les marchands « déloingnent et délaissent nostre diz pays et ne le fréquentent plux, comme ils soulaient », le duc ordonne « à touz à qui sont les diz plans de vigne des diz gaamez, que yceulx coppent ou facent copper en quelque part qu'ilz soient en nostre dit pays, dedens ung mois, suigant la date de ces présentes... à pène de soixante soulz tournois, de chacune ouvrie (4 ares 28) des dittes vignes on place du dit mauvais plant. »

Outre celle-ci, le D. J. Lavalle, auteur d'une estimable *Histoire et Statistique de la Vigne et des grands vins de la Côte-d'Or*, Dijon, 1855, rapporte encore, aux dates de 1441, 1471 et 1486, d'autres ordonnances ducales ou royales ayant le même objet relativement au bailliage de Dijon. Pour celui de Beaune, nous avons cité, d'après le recueil de *Pérard* (1664), un jugement interprétatif des privilèges de la ville qui, à la date de 1459, rappelle la sollicitude avec laquelle les ducs de Bourgogne veillaient sur la qualité des vins de leur province (1). « Nous estions, écrit Philippe le Bon, réputé estre *seigneur des meilleurs vins de Chrestienté* et en estait notre dit duchié de Bourgoingne plus famé et renommé que d'autres marchandises quelconques. Et qui voudrait rompre lesdites ordonnances, coutumes et usances, ce serait pour mettre lesdits habitants de Beaune en toute pouvreté, car ils étaient principalement fondés en vignobles et n'avaient guère autres marchandises. Et aussi qui bouterait vins indifféremment en ladite ville et faubourgs d'icelle, l'on y mettrait des *gamez* et autres vins qui ne seraient pas à la bouche des marchans et ne viendraient point les marchans ainsi qu'ils

(1) A. Berget : Recherches historiques sur le Pinot de Bourgogne, extrait de *la Vigne Américaine*, année 1898.

avaient accoutumé au temps passé, et en brief temps la fame et renommée des bons vins dudit Duchié de Bourgoingne et principalement de Beaune serait abolie et mise au néant. »

Mais déjà les rois de France s'étaient, eux aussi, préoccupés de garantir les vins de leurs territoires contre la fraude et, singulière coïncidence, la mesure à laquelle ils recoururent tout d'abord se trouve être une de celles qu'ont cru innover les auteurs de la loi du 29 juin 1907 : *le certificat d'origine !* L'ordonnance de Charles VI, du 16 juillet 1404, a précisément pour sujet la « défense de vendre du verjus et du raisin sans un *certificat de propriété* des vignes, dont ils proviennent ». Quant à la mévente, elle n'était pas plus inconnue, témoin ce tableau qu'en retrace un des plus anciens almanachs publiés à Paris, le *Compost et Kalendrier des bergères*, à la date de 1499. « Nul homme lors vivant n'avait vu ni ouyt parler que vignes eussent tant de années ensuyvantes aporté si abondamment vin comme firent celluy temps onquel en Paris, Orléans, Dijon, Beaulne et autres lieux de vinoble on beuvait pour un tournois la pinte de bon vin et plusieurs bourgois et laboureurs le donoient pour Dieu à qui le voulait aller quérir en leurs caves. »

(*A suivre.*) Adrien BERGET.

LA LUTTE CONTRE LES GELÉES DE PRINTEMPS ET LES JOURNÉES DE LIVRON (14-20 NOVEMBRE 1938)

Depuis quelques années, la question des moyens de défense contre les gelées de printemps a été mise à l'ordre du jour de bien des Congrès. Jamais, en France tout au moins, un Congrès de l'ampleur de celui qui vient de se tenir à Livron (Drôme) n'avait été consacré exclusivement à la défense contre les gelées. Le mérite de son organisation en revient à M. Faure, Directeur des Services Agricoles de la Drôme et aux organismes agricoles de ce département, Société des Agriculteurs et Fédération des Syndicats et Coopératives des producteurs de fruits et légumes, qui en ont permis, pour une large part, le financement. Les succès de cette manifestation placée sous le patronage du Ministère de l'Agriculture a été assuré grâce au concours effectif de toutes les personnalités agricoles et des fonctionnaires de ce département.

Au cours des séances de ce Congrès a été effectuée notamment une mise au point de la question des gelées au triple point de vue de leur prévision, de la détermination des seuils de résistance des principales cultures fruitières et des moyens actuels de défense ; en outre, un vaste tour d'horizon a permis de préciser les essais poursuivis depuis quelques années dans les différentes régions de France tant par des particuliers que sous le contrôle des Directeurs des Services Agricoles ou par les Stations officielles du Ministère de l'Agriculture.

A côté des séances du Congrès proprement dit en dehors d'une exposition réservée au matériel de défense, des essais-démonstrations étaient prévus,

destinés à mettre en valeur les moyens pratiques de défense contre les gelées de printemps dans les vergers et les vignobles. Chargé personnellement de la direction et du contrôle de ces essais, nous voudrions, dans la présente note, en faire connaître dès maintenant et très brièvement les premiers résultats.

Organisation des essais-démonstrations. — Les essais eurent lieu dans un verger de pêchers appartenant à M. Rivoire, situé au « Saut des chèvres », à 8 kilomètres environ au nord de Valence. Etabli en terrain plat et se présentant sensiblement sous la forme d'un carré de plus de 400 mètres de côté, ce verger se prêtait particulièrement bien aux expériences. Six carrés de 60 mètres environ de côté, soit un peu plus de 1/3 d'hectare, y furent découpés pour servir aux essais d'appareils ; 3 parcelles « témoin » identiques furent de même délimitées. Chaque carré était ainsi distant des autres d'une centaine de mètres dans le sens E.-W. et de 70 mètres seulement dans le sens N.-S., distances minima permettant d'éviter des interférences possibles entre les parcelles.

Le contrôle des variations de température était assuré de la manière suivante : dans chaque parcelle ou témoin, un poteau central comprenait 3 thermomètres à minima placés horizontalement à 0 m. 40, 1 m. 50 et 3 mètres de hauteur ; un enregistreur était en outre prévu à 1 m. 50. D'autre part, 4 piquets situés à 15 mètres du poteau central suivant les diagonales des carrés supportaient 2 thermomètres à minima à 0 m. 40 et 1 m. 50. Pour l'ensemble des parcelles, on comptait ainsi une centaine de thermomètres. Tous ces instruments rayonnaient librement vers l'espace ; étant identiques et semblablement disposés, leurs indications étaient comparables entre elles.

Douze constructeurs s'étaient fait inscrire aux essais. On comptait 8 fabricants de chaufferettes au mazout, 2 Suisses et 6 Français ; 2 constructeurs présentaient des appareils ou engins fumigènes et un autre, un appareil mixte donnant à la fois chaleur et fumée ; enfin était expérimenté un appareil de brassage mécanique de l'air par hélice. En fait, ce dernier dispositif n'ayant pas fonctionné normalement, l'appareil mixte n'ayant pu être mis en marche et les conditions météorologiques ayant gêné les essais de fumigènes (existence d'un vent léger), l'intérêt des essais résida surtout dans l'expérimentation des réchauds alimentés au mazout. C'est de ces derniers dont nous nous occuperons spécialement.

Essais de chauffage. — Rappelons le principe de ce mode de défense : par nuit claire, on sait qu'il existe généralement une forte inversion de température dans les couches basses de l'atmosphère : à quelques mètres au-dessus du sol l'air est souvent à une température de plusieurs degrés supérieure à celle relevée au voisinage immédiat du sol. La colonne ascendante d'air chaud qui se forme au-dessus des réchauds tend à se stabiliser dès qu'elle atteint la couche ayant la même température qu'elle. A ce moment, l'air chaud tend à s'accumuler sous cette sorte de toit. En outre, les courants de convection qui se créent entre les réchauds constituant des points chauds et l'atmosphère environnante plus froide, tendent à assurer un brassage uniforme de toute la masse d'air intéressée et son réchauffement.

Les réchauds à utiliser doivent être avant tout robustes et de construction simple. C'est une question de prix de revient à l'achat, la densité des appareils

à l'hectare variant de 150 à 250. C'est une question de frais de main-d'œuvre. C'est aussi une nécessité, car il faut le plus souvent aller vite qu'il s'agisse du remplissage, de l'allumage ou de l'extinction des foyers. Néanmoins, surtout en France où, vu son prix exagérément élevé, on doit renoncer à l'emploi du gas oil comme combustible pour se contenter du fuel domestique, de meilleures conditions de combustion doivent être recherchées pour améliorer le rendement calorifique des chaufferettes et réduire au minimum le dégagement de fumée, plus nuisible qu'utile dans la plupart des cas. On ne peut s'en tenir au « seau » utilisé communément en Amérique et pourtant l'appareillage doit demeurer simple. Au moins, tous les appareils expérimentés aux journées de Livron, qui dérivent plus ou moins du foyer primitif américain, présentent-ils des dispositifs ingénieux et simples assurant non seulement un tirage satisfaisant mais une consommation régulière. Tirage et ventilation se font en général par l'intermédiaire de trous d'aération soigneusement calculés, débouchant au moyen de conduits appropriés à des niveaux différents dans le récipient contenant le combustible. Le couvercle prévu avec chaque appareil (protection contre la pluie) permet toute une série de réglages de la combustion suivant le danger à combattre. Pour réduire le tirage, le couvercle est posé à plat sur l'orifice du récipient, obstruant plus ou moins celui-ci ; pour le « plein feu », il est au contraire placé verticalement en travers de la flamme. Deux des réchauds expérimentés pouvaient en outre être surmontés d'une petite cheminée ; celle-ci, améliorant très certainement la combustion, canalise en outre les flammes qui, d'une manière générale, s'échappent de tous ces types de foyers et peuvent atteindre 60 à 80 centimètres en régime normal. Quant à la construction même de ces chaufferettes, ces dernières sont établies le plus souvent en tôle de 5 à 6/10 de millimètre et pèsent à vide 2 kgr. 5 à 4 kilos. Pourtant, l'une d'elles construite en fonte atteint 10 kilos ; il nous a même été donné de voir à l'exposition un réchaud en fibrociment. La contenance de chaque appareil est de l'ordre de 10 à 15 litres suivant les types, correspondant à une combustion en régime normal de 8 à 12 heures en moyenne ; leur prix varie de 17 à 30 francs.

Les essais-démonstrations des différents types d'appareils eurent lieu de nuit, et durèrent cinq heures consécutives, soit de minuit à 5 heures du matin, la nuit du 14 au 15 novembre et de 1 à 6 heures celle du 16 au 17. Après tirage au sort des parcelles, chaque constructeur avait la faculté d'installer son matériel à son gré, avec cette condition de répartir régulièrement les réchauds sur la surface à protéger ; seule la bordure « sous le vent » pouvait, si nécessaire, être normalement renforcée. D'autre part, du point de vue des essais proprement dits, il avait été décidé que les appareils fonctionneraient en marche normale pendant les quatre premières heures et à plein débit au cours de la dernière ; il était en effet intéressant de définir les possibilités de « coup de feu », de chaque type de réchauds, celui-ci étant souvent nécessaire au moment du lever du soleil quand le refroidissement nocturne est le plus intense. Pour le contrôle des essais, les relevés thermométriques furent effectués tous les quarts d'heure au cours de la première heure et toutes les vingt minutes ensuite. Pour assurer la simultanéité des mesures, un observateur spécial était prévu dans chaque carré et le signal des observations donné au moyen d'un klaxon

d'automobile. Quant au contrôle de la consommation, il fut assuré par pesée du combustible avant et après essai.

Résultats obtenus. — Si on considère la moyenne globale des températures relevées au cours des essais, on constate un relèvement de température moyen de l'ordre de un degré seulement dans les parcelles chauffées. La faiblesse relative de cet écart semble tenir à deux causes bien distinctes. D'une part, les carrés d'essais étant petits, les déperditions de chaleur et les appels d'air froid sur les côtés sont importants. D'autre part, il semble que le chauffage ne donne vraiment son plein effet que lorsque l'inversion de température près du sol est très prononcée ce qui est le cas les nuits des gelées. C'est tout au moins l'avis des fabricants d'appareils ; il semble que cela soit aussi celui de certains techniciens qui ont eu l'occasion de suivre les essais par nuit vraiment favorable. Quand l'inversion de température est nette, la colonne ascendante d'air chaud qui s'élève des réchauds est arrêtée rapidement et s'étale ; dans le cas contraire, l'air chaud tend à se perdre directement dans l'atmosphère. Or, les nuits où eurent lieu les essais de Livron, le rayonnement nocturne était faible, un abaissement de 1 à 2° seulement ayant été noté dans les témoins pendant la durée des expériences.

Si nous examinons maintenant les relèvements de température aux différentes heures d'observation, on constate que, supérieurs à 1° au cours des deux premières heures de chauffe, ils s'abaissent au voisinage du 1/2 degré au bout de la quatrième heure ; au moment du « coup de feu » (marche à plein régime), très différent suivant les divers types d'appareils, on observe des écarts de 1°5 à plus de 3°. Cette baisse du « rendement » avant le coup de feu, le « réglage » des foyers n'ayant pas varié depuis le début de l'allumage, pouvait s'expliquer en partie la première nuit par suite de la formation d'un brouillard léger ; mais le même phénomène fut observé au cours de la seconde nuit d'essai, en l'absence de brouillard. Il semble que ces variations soient en partie attribuables aux variations de régime des appareils eux-mêmes. Un essai de consommation effectué en dehors des démonstrations de nuit a montré en effet que pour tous les appareils en marche normale, la consommation en combustible est plus élevée au cours des deux premières heures, quand les récipients sont remplis de liquide ; elle est voisine de 1 kgr. 1 à 1 kgr. 8 de fuel à l'heure ; ensuite, la consommation se maintient à peu près régulière, variant de 0 kgr. 6 à 1 kgr. 1 suivant les réchauds. Au cours des essais de nuit, la consommation a varié de 6 à 8 kilos pour cinq heures de fonctionnement, soit des consommations horaires moyennes de 1 kgr. 2 à 1 kgr. 6, chiffres un peu supérieurs aux précédents mais il faut observer qu'au moment du coup de feu les consommations peuvent atteindre et même dépasser 3 kilos suivant les réchauds.

Du point de vue de la combustion, il semble que la plupart des appareils présentés aux essais donnent encore trop de fumée et qu'une amélioration de la combustion soit possible à réaliser. A ce point de vue, les réchauds comportant une cheminée de tirage constituent très certainement un progrès ; l'un d'eux donnait cependant assez de fumée. Enfin, signalons qu'au moment du « coup de feu », certains appareils donnent des flammes excessives, ce qui peut être un danger pour les arbres situés dans le voisinage.

Il est encore trop tôt pour déduire des résultats précédents toutes les conséquences qui en résulteront pour l'avenir. Dès maintenant, avant même que le volume consacré aux Journées de Livron ne soit paru, on peut dire que techniciens et fabricants ont pu y puiser d'utiles enseignements. Déjà, pour leurs cultures fruitières de luxe, les arboriculteurs peuvent faire leur choix et tenter quelques essais. De la collaboration de tous, praticiens, constructeurs, techniciens, doit résulter une amélioration des procédés de lutte actuels et la mise au point d'autres dispositifs peut-être plus économiques. La question de la défense contre les gelées se trouve actuellement posée sous son véritable jour (1).

H. Geslin,
Laboratoire au Centre National
de Recherches Agronomique de Versailles.

ACTUALITES

Circulaire de l'Administration des Contributions Indirectes
R. C. : Chronique viticole méridionale
Châteauneuf-du-Pape
IIIe Journée de Défense sanitaire des Végétaux
Bibliographie : Le chrysanthème, par J. Lochot, 7e édition
Guide pratique pour la défense sanitaire des végétaux, 2e édition

Circulaire de l'Administration des Contributions indirectes

Viticulture. — Blocage et distillation obligatoire
Campagne 1938-1939

Circulaire n° 2.533 (19 décembre 1938)

Les prestations d'alcool de vin et celles d'alcool vinique seront calculées séparément, en conséquence de la réforme réalisée par le décret-loi du 31 mai dernier. Jusqu'à maintenant, on déterminait la prestation à imposer à chaque récoltant, puis la partie de cette prestation pouvant être soldée en alcool vinique ; la différence représentait la quantité d'alcool de vin à fournir.

Cette année, les prestations d'alcool de vin et celles d'alcool vinique seront déterminées à part, d'après leurs propres éléments. Les fournitures d'alcool vinique seront établies en considérant les déclarations de récolte enregistrées dans les mairies, tandis que pour le calcul des livraisons d'alcool de vin, ces mêmes déclarations seront, le cas échéant, atténuées des quantités de vins ou de moûts évaporées par concentration, utilisées à la fabrication de mistelles, vins de liqueurs, apéritifs à base de vin, vermouths ou vins doux naturels ou à la préparation de moûts stérilisés, comme il est prévu à l'article 78 du Code du vin.

Prestations d'alcool de vin. — Les prestations d'alcool de vin sont fonction de l'importance de la récolte et du rendement à l'hectare. Comme

(1) Communication à l'Académie d'Agriculture.

il vient d'être précisé, l'importance de la récolte à considérer est celle restant après les opérations de concentration ou de fabrication de mistelles ou de moûts stérilisés. Mais le rendement à l'hectare doit toujours être déterminé en partant de la récolte initiale.

a) Importance de la récolte :

0 l. 50 d'alcool pur, par hectolitre de vin, pour les récoltes comprises entre 185 et 290 hl. ;

0 l. 70 d'alcool pur, par hectolitre de vin, pour les récoltes comprises entre 290 et 380 hl. ;

1 l. d'alcool pur par hectolitre de vin, pour les récoltes comprises entre 380 et 970 hl. ;

1 l. 30 d'alcool pur par hectolitre de vin, pour les récoltes comprises entre 970 et 2.000 hl. ;

1 l. 60 d'alcool pur par hectolitre de vin, pour les récoltes comprises entre 2.800 et 5.000 hl. ;

1 l. 90 d'alcool pur par hectolitre de vin, pour les récoltes comprises entre 5.000 et 9.800 hl. ;

2 l. 20 d'alcool pur par hectolitre de vin, pour les récoltes comprises entre 9.800 et 19.700 hl. ;

2 l. 50 d'alcool pur par hectolitre de vin, pour les récoltes comprises entre 19.700 et 45.000 hl. ;

2 l. 80 d'alcool pur par hectolitre de vin, pour les récoltes supérieures à 45.000 hl.

b) Rendement à l'hectare :

En considération du rendement à l'hectare, les taux prévus au paragraphe précédent sont majorés de :

10 p. 100 quand le rendement à l'hectare est compris entre 40 et 50 hl. ;
20 p. 100 quand le rendement à l'hectare est compris entre 50 et 60 hl. ;
30 p. 100 quand le rendement à l'hectare est compris entre 60 et 75 hl. ;
40 p. 100 quand le rendement à l'hectare est compris entre 75 et 95 hl. ;
50 p. 100 quand le rendement à l'hectare est compris entre 95 et 115 hl. ;
60 p. 100 quand le rendement à l'hectare est compris entre 115 et 145 hl. ;
70 p. 100 quand le rendement à l'hectare excède 145 hl.

Les viticulteurs, qui en feront la demande avant le 20 janvier prochain, pourront obtenir que leurs prestations d'alcool de vin soient augmentées, de façon à permettre la distillation de la totalité de leurs vins bloqués. Par contre, des réductions proportionnelles de chaque prestation pourront être opérées afin de maintenir les quantités d'alcool de vin à produire dans la limite de 560.000 hectolitres, pour l'ensemble du territoire métropolitain et algérien. Le cas échéant, des instructions spéciales seraient données, pour l'application de cette dernière mesure.

Prestations d'alcool vinique. — Conformément à l'article 77 du Code du vin, les prestations d'alcool vinique seront calculées sur les bases suivantes :

1 litre d'alcool pur par hectolitre de vin dans les trois départements nord-africains ;

0 l. 77 d'alcool pur par hectolitre de vin récolté dans les régions où le degré minimum des vins était fixé à 8°5, au moins, à la date du 31 mai dernier ;

0 l. 60 d'alcool pur par hectolitre de vin récolté dans les autres régions.

Exemple. — Sur un vignoble de 60 hectares, un viticulteur de l'Hérault a obtenu 1.500 hectolitres de moût, qu'il a livrés à un mistelleur et 3.300 hl. de vin, quantité qu'il a ramenée à 3.000 hectolitres par concentration.

Pour déterminer le rendement à l'hectare, il faut reconstituer la production originelle, soit 1.500 hl. + 3.300 hl. = 4.800 hl. de moût ou de vin.

Rendement à l'hectare : 4.800 hl. : 60 = 80 hectolitres.

Partant de ces éléments, les prestations d'alcool de vin et d'alcool vinique seront déterminées ainsi :

Prestation d'alcool de vin, production globale :

1 l. 60 × 3.000 = 4.800 l. ou . . . . . 48 hl. 00 d'alcool pur.

Majoration pour rendement à l'hectare . . 48 × 40/100 = 19 hl. 20

Total. . . . . 67 hl. 20

Prestation d'alcool vinique : 0 l. 77 × 4.800. . . . . 36 hl. 96

Pour effectuer leurs livraisons, les viticulteurs sont autorisés à acheter du vin ou de l'alcool de vin de fabrication postérieure au 15 décembre 1938. Mais, deux dérogations doivent être prévues, en faveur :

1° Des alcools tirés de vins issus de cépages prohibés ou de vins impropres à la consommation de bouche, inscrits à des comptes de déblocage ouverts depuis le début de la campagne (Cf. L. A. n° 2.484 et 2.496 des 16 septembre et 7 octobre 1938) ;

2° Des alcools produits par des viticulteurs ou pour leur compte en prévision d'une distillation obligatoire (L. A. n° 2.462 du 26 juillet dernier).

Par contre, les alcools viniques doivent provenir de la récolte personnelle des viticulteurs. Une procédure de vérification a été prévue, à cet effet, au paragraphe 29 de la circulaire n° 766 ; son application stricte s'impose.

Suivant l'article 4, alinéa 3, du décret, les alcools de prestation doivent être produits avant le 31 mai prochain. Ils devront être livrés avant le 30 juin suivant, sauf s'il s'agit d'eau-de-vie pouvant prétendre à l'appellation d'origine contrôlée Cognac ou Armagnac (art. 80, par. 2 du Code du vin).

Si le besoin s'en faisait sentir, l'administration aurait la faculté de fixer, pour chaque prestataire, la date extrême avant laquelle sa fourniture devrait être opérée. Le cas échéant, MM. les directeurs recevraient des instructions particulières.

Les viticulteurs des régions de Cognac ou d'Armagnac, dispensés de fournir l'alcool, demeurent tenus de justifier qu'ils ont distillé ou fait distiller, dans le délai prévu, des quantités suffisantes de vins, lies, déchets de cave ou marcs provenant de leur propre récolte.

L'article 10 du décret de distillation obligatoire fixe des conditions dans lesquelles la partie des prestations à régler en alcool de vin peut être remplacée par des exportations de moûts concentrés de raisin. Le texte est assez explicite pour se passer de commentaires. Il suffit de préciser que les envois de moûts à l'étranger libèrent, à la fois, du blocage et de la distillation obligatoire.

Des compensations sont également admises sous forme :

1° D'exportations de vins. Sur ce point, le service appliquera les directives tracées par la circulaire n° 766, paragraphes 28 à 32 ;

2° De fournitures de vins à l'Intendance ou à des établissements d'assistance publique, pour être distribuées à titre de rations supplémentaires. Les conditions de livraison ont fait l'objet de la L. A. n° 2.488 du 28 septembre dernier.

L'article 3, paragraphe 1, du décret ordonnant la distillation obligatoire fixe le maximum des prestations d'alcool de vin au tiers de la richesse alcoolique de la récolte, si cette dernière n'excède pas 5.000 hectolitres et à la moitié de la richesse, si la production dépasse 5.000 hectolitres. Pour déterminer la limite, on considère la portion de récolte restant après concentration, fabrication de mistelles ou de moûts stérilisés et le degré moyen des vins à distiller est fixé au degré minimum exigé des vins de pays dans la région. Mais cette limite concerne uniquement la prestation d'alcool de vin. Eventuellement, l'alcool vinique devrait être fourni en supplément.

Dans un département où la richesse alcoolique minimum des vins est fixée à 8°, la limite de prestation d'alcool de vin d'un producteur de 4.000 hl. ayant évaporé 300 hectolitres de moût par concentration, doit être déterminée comme suit :

Richesse alcoolique de la récolte : 8 l. × 3.700 = 29.600 l. ou 296 hl. d'alcool pur ;

Limite de la prestation d'alcool de vin : 296 hl. : 3 = 98 hl. 66 d'alcool pur ;

La prestation d'alcool vinique, soit 0 l. 77 × 4.000 = 30 hl. 80 d'alcool pur, doit être fournie en sus.

Exonérations. — Les exonérations de distillation sont identiques à celles prévues en matières de blocage (Circ. n° 766, par. 19).

Détails d'application. — Les détails d'application sont donnés par les circulaires n° 573 (chap. V), 659 (chap. IV et VI) et 766 (chap. V).

Il est rappelé que les alcools tirés de la distillation de lies complètes sont considérés comme alcools de vin, à concurrence de 90 p. 100 de la quantité produite et comme alcools viniques, pour le surplus (L. A. n° 2.250 du 5 juillet 1937). Cette disposition s'applique aux alcools de prestation, comme aux alcools de contingent.

L'article 2, paragraphe 2, du décret de distillation obligatoire permet d'imputer, sur les prestations d'alcools de vin, des alcools de même nature livrés, par les prestataires ou pour leur compte, au titre du contingent de la campagne en cours. Il prévoit, cependant des réserves :

1° Les livraisons au contingent doivent intervenir avant le 1er avril 1939 ; 2° la compensation, en totalité, dans la limite de 100 hectolitres d'alcool pur, est réservée aux viticulteurs dont la récolte de 1938 accuse un rendement à l'hectare inférieur ou au plus égal à 95 hectolitres de vin. Quand le rendement est compris entre 95 et 145 hectolitres à l'hectare, la compensation est limitée au cinquième de la prestation et, au maximum, à 20 hectolitre d'alcool pur. Aucune compensation ne peut être accordée aux viticulteurs ayant obtenu

un rendement supérieur à 145 hectolitres à l'hectare et, à cet égard, il y a lieu de tenir compte des fractions d'hectolitres.

Un rendement moyen de 145 hl. 21 exclut toute imputation du contingent sur la prestation.

Exemples :

1° Un viticulteur a obtenu, en 1938, 3.000 hectolitres de vin à raison de 85 hectolitres à l'hectare. Il est astreint à une prestation de 67 hl. 20 d'alcool de vin.

Si l'intéressé fournit, avant le 1er avril 1939, 67 hl. 20 d'alcool de vin, au titre de contingent, sa prestation d'alcool de vin se trouvera apurée. Il demeurera seulement tenu de livrer 23 hl. 10 d'alcool vinique, au prix fixé pour la distillation obligatoire ;

2° Un viticulteur a produit, en 1938, 8.000 hectolitres de vin sur un vignoble de 100 hectares, soit avec un rendement moyen de 80 hectolitres à l'hectare. Sa prestation d'alcool de vin s'élève à 212 hl. 80.

Il pourra s'en libérer en livrant 100 hectolitre d'alcool pur au contingent et le surplus, soit 112 hl. 80, au titre de la distillation obligatoire.

3. Un viticulteur a obtenu, en 1938, 3.600 hectolitres de vin, avec un rendement moyen de 105 hectolitres à l'hectare. Sa prestation d'alcool de vin s'élève à 86 hl. 40 d'alcool pur.

La partie de sa fourniture au contingent susceptible d'être imputée sur sa prestation sera limitée au cinquième de cette dernière, soit 17 hl. 28. Le surplus, soit 69 hl. 12, sera payé au prix fixé pour la distillation obligatoire.

4. Un viticulteur a récolté 9.000 hectolitres de vin sur un vignoble de 60 hectares, soit à raison de 150 hectolitres à l'hectare.

Même si l'intéressé livrait des alcools au contingent, la mesure demeurerait sans effet sur sa prestation. La totalité de cette dernière, soit 290 hl. 70 d'alcool de vin, sera reçue au titre de la distillation obligatoire.

La partie des prestations d'alcool de vin compensée par une imputation de fournitures faites au contingent sera, bien entendu, payée au prix fixé pour le contingent. Pour les viticulteurs dont le rendement moyen n'a pas dépassé 145 hectolitres à l'hectare, l'excédent sera réglé comme suit : 740 francs par hectolitre d'alcool pur, ce prix étant porté à 800 francs, quand les alcools seront mis à la disposition de la Direction du Service des alcools avant le 1er avril prochain.

Pour les viticulteurs ayant obtenu plus de 145 hectolitres de vin à l'hectare et qui ne peuvent obtenir aucune imputation du contingent sur leurs prestations, celles-ci leur seront payées de la façon suivante :

1/3 à raison de 740 francs par hectolitre d'alcool pur, ce prix pouvant être porté à 800 francs, comme il vient d'être indiqué ;

2/3 sur la base de 600 francs par hectolitre d'alcool pur.

Bien entendu, ces prix sont prévus pour des alcools rectifiés extra-neutres. Ils subissent les réfactions habituelles, quand il est livré des alcools type Midi titrant 94 degrés ou des flegmes titrant entre 70 et 90 degrés.

Bien que cette question de paiement n'intéresse pas directement le service, l'Administration précise ces détails, à titre d'information, pour permettre

aux agents de renseigner utilement les prestataires. Elle concrétise les renseignements par les exemples suivants :

1. Un viticulteur, ayant obtenu un rendement moyen de 80 hectolitres à l'hectare, doit fournir 75 hectolitres d'alcool de vin.

A condition de livrer cette même quantité d'alcool au contingent de la campagne en cours, il sera payé sur la base de 987 fr. 75 par hectolitre d'alcool pur.

2. Un viticulteur, ayant obtenu un rendement moyen de 90 hectolitres à l'hectare, est astreint à livrer 155 hectolitres d'alcool de vin.

Sa prestation d'alcool de vin sera réglée sur les bases suivantes :

— 100 hectolitres au prix du contingent, soit 987 fr. 75 par hectolitre ;

— 55 hectolitres au prix normal de la distillation obligatoire, soit 800 francs, si les alcools sont mis à la disposition du service avant le 1er avril prochain et 740 francs dans le cas contraire.

3. Un viticulteur, ayant obtenu un rendement de 130 hectolitres à l'hectare, doit livrer 230 hectolitres d'alcool de vin.

Sa fourniture sera réglée ainsi :

— 20 hectolitres au prix du contingentement, soit 987 fr. 75 par hectolitre ;

— 1/3 du supplément, soit 70 hectolitres, à raison de 800 ou 740 francs par hectolitre, suivant la date de la mise des alcools à la disposition du service ;

— 2/3 du supplément, soit 140 hectolitres, sur la base de 600 francs par hectolitre.

4. Un viticulteur, dont le rendement a atteint 165 hectolitres à l'hectare, est assujetti à une fourniture de 150 hectolitres d'alcool de vin.

Aucune imputation ne peut avoir lieu sur le contingent.

—1/3 de la prestation, soit 50 hectolitres, est payé à raison de 800 ou 740 francs par hectolitre, suivant la date de mise des alcools à la disposition du service ;

— les deux autres tiers, soit 100 hectolitres, sont payés sur la base de 600 francs par hectolitre.

Les mêmes distinctions sont faites, quand les prestations d'alcool sont compensées par des fournitures de vin pour l'Armée ou l'Assistance publique. La concordance des prix est alors établie de la façon suivante :

— Imputations sur le contingent :

9 fr. 6775 par degré-hectolitre de vin.

— Imputations sur la distillation obligatoire :

— Partie correspondant au prix de 800 francs par hectolitre d'alcool pur : 7 fr. 80 par degré-hectolitre de vin ;

— Partie correspondant au prix de 740 francs par hectolitre d'alcool pur : 7 fr. 20.

— Partie correspondant au prix de 600 francs par hectolitre d'alcool pur : 5 fr. 80.

(*A suivre.*) J. APPERT.

Chronique viticole méridionale

Narbonne, le 13 janvier 1939.

Les derniers jours écoulés se sont distingués par une température extrêmement variable, douce au début de la semaine, pluvieuse ensuite, froide enfin, le vent changeant plusieurs fois d'orientation, venant tantôt de la mer, tantôt du Nord.

Il en est résulté une certaine gêne dans les travaux du sol au vignoble, l'humidité s'opposant, dans les terrains lourds en particulier, à l'exécution des labours et rendant les remplacements difficiles. Par contre, l'absence de gelées a permis d'activer la taille, qui se trouve un peu en retard dans certains domaines.

Après les froids qui ont marqué la fin du mois de décembre, beaucoup de vignerons ont soutiré leurs vins nouveaux, dont les qualités s'affirment, surtout en ce qui concerne l'acidité volatile, généralement faible. Dans l'ensemble, ces soutirages ont donné fort peu de lies, malgré les insolubilisations dues aux basses températures, et nous connaissons des caves où la proportion n'en atteint guère que 1 p. 100 de la récolte. On attribue ce fait à la teneur élevée en moût des raisins des dernières vendanges ; l'an dernier, avec des raisins beaucoup moins riches en jus, la proportion des lies était sensiblement plus importante.

Dans les environs de Narbonne, plusieurs domaines, où l'on garde encore de vieux plants français francs de pied et où l'on pratique la submersion contre le phylloxéra, sont encore sous l'eau, pour la période habituelle de quarante jours. Les propriétaires apportent beaucoup de soin à cette pratique, car ils estiment, avec quelque raison semble-t-il, que ces vieux cépages, ayant conservé toutes leurs caractéristiques anciennes, leur donnent des qualités et des rendements supérieurs à ceux des vignes greffées.

Cette semaine n'a pas amené la reprise commerciale que certains espéraient. Les affaires sont, en effet, demeurées fort calmes et cela pour beaucoup de raisons.

La principale, et qui dispenserait d'en donner d'autres, résulte de l'échéance de fin décembre, qui a été assez difficultueuse pour un certain nombre de maisons, dont une bonne partie des disponibilités avait été immobilisée par d'importants achats antérieurs et qui ne trouvent pas, auprès des organisations bancaires, tout le concours qu'elles désirent. Il ne leur reste donc, pour l'instant, que deux ressources : retirer de la propriété les vins qu'elles ont achetés sur la deuxième tranche et donner satisfaction aux besoins de la clientèle en s'adressant à leurs stocks. Dans les deux cas, il n'y a pas conclusion d'affaires nouvelles.

Ajoutons que, dans certaines régions, ces retiraisons sont moins actives qu'on l'aurait pensé, l'opération nécessitant le plus souvent un nouveau débours de l'acheteur.

Les milieux commerciaux font observer, de leur côté, que la hausse des prix survenue depuis les vendanges porte la clientèle à réfléchir avant d'acheter et que, par ailleurs, la saison froide est peu favorable à la consommation. Il

s'agit surtout là d'arguments « de style », car nous avons connu des périodes de faible consommation avec des prix très notablement inférieurs à ceux qui se pratiquent en ce moment.

Il n'empêche que l'activité des transactions est restée médiocre ces jours-ci et l'on entend dire qu'il pourrait en être ainsi pendant tout le mois de janvier. Il faut dire aussi que le commerce régional a reçu de sa clientèle des centres de consommation des demandes de prorogations de marchés qui lui causent une certaine gêne pour entreprendre de nouveaux achats.

On pourrait croire que cette accalmie s'est traduite par un fléchissement dans la tendance des cours. Il n'en a, heureusement, rien été et le plus qu'on puisse dire, c'est que la fermeté s'est montrée moins nette dans la première moitié de la semaine, alors que, depuis hier, elle paraît s'affirmer à nouveau.

Comme assez souvent en de telles périodes, les cotations officielles des marchés manquent un peu d'unité. Certaines, à Montpellier et à Sète notamment, accusent 25 centimes de moins par degré ; Lézignan, par contre, enregistre une plus-value de 25 centimes ; Narbonne, enfin, plus prudent, s'abstient de coter faute d'affaires suffisantes.

La propriété, au grand étonnement de beaucoup, n'est aucunement troublée par le calme actuel et garde toute sa confiance dans l'avenir. Elle a la ferme conviction que les achats reprendront lorsque la consommation aura absorbé les provisions que le commerce vient d'effectuer, et qu'à ce moment-là, elle pourra vendre avec profit. Dans la majorité des cas, elle n'éprouve pas le besoin immédiat de liquider son vin, et elle le prouve bien en maintenant ses prétentions et en refusant, sans discussion, les offres qu'elle considère comme insuffisantes.

Quelques acheteurs, ayant besoin de marchandise et ne voulant pas la payer aux prix demandés par la propriété, ont trouvé avantage à s'adresser à des revendeurs qui leur ont fait de meilleures conditions, tout en conservant un appréciable bénéfice par rapport à leurs propres prix d'achat. C'est en bonne partie ces reventes, dont on a fait grand cas, qui ont affecté la tenue du marché au début de la semaine et provoqué un peu d'hésitation.

A noter que les belles qualités ont échappé à cette indécision, et que la faveur dont elles jouissent cette année auprès du commerce ne s'est pas démentie. Ainsi que nous l'avions prévu, en effet, elles sont d'autant plus recherchées aujourd'hui que l'abaissement du degré minimum a rendu la liberté à d'appréciables quantités de vins qui n'auraient pu aller qu'à la distillerie ou à la vinaigrerie. Sans être aussi importantes que certains l'ont prétendu, ces quantités ont néanmoins provoqué une demande supplémentaire sur les vins à forts degrés.

A ce sujet, on a écrit des choses invraisemblables. Faisant état de prélèvements de moûts effectués pendant les vendanges et dont une bonne partie ne titraient pas le degré minimum, on a hâtivement généralisé les résultats à toute la région méridionale et on a même été jusqu'à prétendre que, dans le Carcassonnais et le Limouxin, 84 ou 85 p. 100 de la production n'atteignaient pas le degré minimum. On a tout simplement oublié que quelques centaines d'échantillons ne peuvent représenter fidèlement une production de plusieurs millions d'hectolitres et que, par ailleurs, beaucoup de ces prélèvements ont été faits

au début des vendanges, alors que les raisins n'avaient pas encore atteint la complète maturité.

Quoi qu'il en soit, ces petits vins, faisant de 8° à 8°5, se paient entre 115 et 125 francs l'hectolitre, ce dernier prix s'entendant pour belle couleur. Au-dessous de 8°, il y a un marché assez actif pour la distillerie qui paye couramment 13 francs le degré. Les alcools de transferts, toujours très fermes, se tiennent à 1.600 francs l'hectolitre à 100°.

Entre 8°5 et 9°, on paie, selon qualités et conditions, de 130 à 145 francs l'hectolitre. Nous avons vu de beaux 8°8 atteindre ce dernier prix en coopérative et, dans les caves des Cévennes, toujours privilégiées, on a noté de 9° à 150 francs.

De 9° à 9°5, on a payé depuis 142 francs jusqu'à 160 francs et de 9°5 à 10°, de 155 à 170 francs, ce dernier prix pratiqué notamment à Lézignan d'Aude et à Cabrières pour des 10°1, à Murviel pour des 10°.

Les vins blancs sont toujours bien tenus, surtout dans les beaux degrés; des 10° ont été vendus 170 francs à Marseillan et à Pinet et des 11° 4 ont atteint 200 francs à Fontès.

R. C.

Châteauneuf-du-Pape

En 1938, la déclaration de récolte avec appellation Châteauneuf-du-Pape s'est élevée à 32.678 hectolitres contre 33.956 en 1937 et 32.705 en 1936.

Cette quantité a été produite sur 1.921 hectares par 567 déclarants contre 1.932 hectares pour 564 déclarants en 1937 et 1.979 hectares en 1936.

Par commune les chiffres s'établissent ainsi :

Bedarrides

Déclarants : 48 contre 56 en 1937.
Surface : 69 ha. 34 contre 65, 45 en 1937 et 78,12 en 1936.
Quantité : 1.168 hl. contre 886 en 1937 et 1.352 en 1936.

Chateauneuf-du-Pape

Déclarants : 326 contre 302.
Surface : 1.467 ha. 56 contre 1.478 et 1.515.
Quantité : 24.882 hl. contre 26.204 et 24.018.

Courthezon

Déclarants : 142 contre 155.
Surface : 241 ha. contre 236,56 et 236.
Quantité : 3.674 hl. contre 4.207 et 4.471.

Orange

Déclarants : 46 contre 46.
Surface : 102 ha. 86 contre 11,63 et 113.
Quantité : 2.359 hl. contre 1.849,18 et 2.270.

SORGUES

Déclarants : 5 contre 5.
Surface : 40 ha. 31 contre 40,13 et 38.
Quantité : 594 hl. 72 contre 809 et 594.

OBSERVATIONS

Les chiffres ci-dessus ont été établis en comptant 150 kgr. de vendanges pour un hectolitre de vin comme précédemment.

La déclaration de récolte est donc inférieure de 1.277 hectolitres à celle de 1937. Comme les stocks de vin vieux ont eux-mêmes diminué de 5.404 hectolitres, les disponibilités en Châteauneuf-du-Pape accusent donc une diminution totale de 6.681 hectolitres par rapport à l'exercice précédent.

Les vignerons de Châteauneuf peuvent donc envisager l'avenir avec confiance. La consommation tend à dépasser leur production et il est vraisemblable qu'en juin les caves seront vides. Les prix doivent donc s'élever encore.

Enfin, certaines déclarations accusant des rendements exagérés par rapport à ce qui a été obtenu par les autres producteurs seront vérifiées.

B. P. LEROY.

IIIe journée de la Défense Sanitaire des Végétaux

A l'occasion du Salon de la Machine agricole qui se tiendra à Paris, Parc des Expositions, porte de Versailles, du 17 au 22 février prochain, et dans l'enceinte dudit salon, aura lieu, le 20 février 1939, la IIIe Journée de la Défense Sanitaire des Végétaux qui fait suite à deux précédentes « journées » organisées à la même époque, en 1937 et en 1938.

Cette manifestation, qui est organisée par la Ligue Nationale de Lutte contre les ennemis des cultures, comprend à son programme l'examen d'un certain nombre de questions d'actualité en matière de Défense Sanitaire des Végétaux (lutte contre les mauvaises herbes, contre les gelées printanières, contre les ennemis de la conservation des grains, étude de la pulvérisation, de l'organisation professionnelle en matière de défense des végétaux et examen de réformes à envisager dans ce domaine).

Une exposition de produits et appareils utilisés pour la lutte contre les ennemis des cultures, organisée dans le cadre du Salon de la Machine agricole, complétera heureusement cette manifestation.

L'adhésion à la IIIe Journée de la Défense Sanitaire des Végétaux, qui est fixée à 12 francs, donne droit :

1° A une carte d'entrée gratuite au Salon de la Machine agricole pour la journée du 20 février 1939 ;

2° A une réduction de 40 p. 100 sur les chemins de fer (validité du 15 au 25 février 1939) ;

3° Au compte rendu des travaux.

Pour renseignements complémentaires, s'adresser à la Ligue Nationale de lutte contre les ennemis des cultures, 129, boulevard Saint-Germain, à Paris (6e). Téléphone : Odéon 93-31 et 93-32.

BIBLIOGRAPHIE

Le Chrysanthème. — (7e édition), par J. Lochot, ingénieur horticole, ancien directeur des Jardins royaux de Bulgarie, semeur chrysanthémiste. Un volume de 304 pages illustré de 67 figures, prix : 16 francs ; franco : 17 fr. 50 ; librairie de la Maison Rustique, 26, rue Jacob, Paris (6e). Le succès de six éditions, en un court laps de temps, est le meilleur gage de la faveur que cet ouvrage a rencontrée auprès du public, et peut à lui seul justifier cette nouvelle et 7e édition.

Cependant, l'auteur, toujours à la recherche de perfectionnements et de frais nouveaux, a procédé à un remaniement profond du volume par l'adjonction de plusieurs chapitres inédits et par une mise au point générale. L'ouvrage est ainsi rendu aussi complet, aussi instructif et parfait que possible.

Tout ce qu'un cultivateur de chrysanthèmes, peut désirer connaître y est exposé de façon claire et pratique, ce qui met ce traité à la portée de tous.

Sur demande, envoi gratis et franco du nouveau Catalogue de la librairie de la Maison Rustique, contenant l'analyse de plus de 1.000 volumes.

Le Guide pratique pour la défense sanitaire des végétaux. — (2e édition), revue, corrigée et complétée.

Ce guide, établi à l'usage des praticiens, par les spécialistes de la Ligue, dans le format commode d'un vade-mecum (15 × 12 cm.), a été conçu de telle sorte que l'observation des altérations ou anomalies constatées sur une plante cultivée conduit directement le cultivateur à la détermination de la cause : accident, maladie cryptomatique, attaque d'insecte, etc...

Dans un premier chapitre, on trouve rapidement la plante cultivée classée à son ordre alphabétique dans sa catégorie et le nom de la cause en même temps qu'un report au chapitre II.

Dans ce second chapitre, au report, sont indiqués les renseignements relatifs à la nature et à l'évolution de cette cause, qui font l'objet d'un nouveau report au chapitre III.

A ce dernier report, on trouve toutes indications utiles concernant les traitements à employer.

Le guide est complété par des renseignements relatifs à l'organisation professionnelle et administrative, ainsi qu'aux textes législatifs et réglementaires à l'usage des praticiens.

En vente à la Ligue nationale de la lutte contre les ennemis des cultures, Maison de l'Agriculture, 129, boulevard Saint-Germain, Paris (6e). Prix franco : 12 francs. Compte chèque postal, Paris 1034-69.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : Vin rouge 9° ½, 205 fr. et au-dessus ; 10°, 225 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 220 fr. Vin blanc supérieur, 240 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°5, 267 fr. et au-dessus ; 10°, 275 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire 9° ½ à 10°, 300 fr. l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : Vin rouge 1er choix, 710 fr. ; Vin blanc dit de comptoir, 730 fr. ; Picolo, 730 fr. ; Bordeaux rouge vieux, 975 fr. ; Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr., la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1937, 1ers crus : Médoc, de 19.000 à 24.000 fr. 2es crus, de 8.000 à 11.000 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 8.000 à 18.000 fr. ; 2es crus, de 5.300 à 6.800 fr. ; Paysans, 6.800 à 8.000 fr. — Vins rouges 1936 : 1ers crus, Médoc, de 13.500 à 15.000 fr. ; 1ers crus, Graves, 6.000 à 10.000 fr. ; 2es crus, 5.000 à 5.500 fr. le tonneau de 900 litres. Paysans, 2.200 à 2.400 fr. — Vins blancs 1937 : 1ers Graves supérieurs, de 5.000 à 6.000 fr. ; Graves, 3.800 à 4.600 fr. en barriques en chêne ; 1936 : 1ers Graves supérieurs, 5.000 à 6.000 fr. ; Graves, 3.800 à 4.600 fr.

BEAUJOLAIS. — Beaujolais, 1er choix, de 750 à 900 fr. ; Mâconnais, 650 à 700 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 900 à 1.000 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 1.100 à 1.200 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 280 à 380 fr. Vins blancs de Blois, 270 à 350 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 500 à 700 fr. ; Blancs, 800 à 900 fr. ; Rouges, » fr. » à » fr. ».

Vins d'Anjou : Rosés, 550 à 650 fr. ; Rosés supérieurs, 800 à 1.200 fr. ; Blancs supérieurs, 900 à 1.200 fr. ; Blancs têtes, 1.200 fr. à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Vins 1938 : Muscadet, 600 à 650 fr. ; Gros plant, 250 à 325 fr. la barrique de 225 litres prise nue au cellier du vendeur.

ALGER. — Rouges, 10° à 10°5 : 17 fr. 25 à 17 fr. 75 ; Rosés, 17 fr. 25 à 17 fr. 75.

MIDI. — *Nimes* (*16 Janvier 1939*). — *Cote officielle*, logés rouges, 8°5 à 9°, 15 à 15 fr. 75, 9° à 10°, 16 à 16 fr. 75 ; Vins de café, 10° à 12°, 17 à 19 fr. ; Blancs, 11°, 16 fr. 25 à 17 fr. ; Costières, 16 fr. 25 à 17 fr.

Montpellier (*17 Janvier*). — Vins rouges 1938 8°5 à 10°. 15 fr. » à 16 fr. 50, moyenne 9°, 16 fr. ; Café, fr. à » fr. ».

Béziers (*11 Janvier*). — Rouges. 1938, 8°5 à 10°. 15 fr. » à 16 fr. 75 ; moyenne 9°, 15 fr. 75 ; Rosés, 9° à 10°, 16 fr. 50 à 17 fr. » ; Blancs, 9° à 10°, 17 fr. 25.

Minervois (*14 Janvier*). — Marché d'Olonzac, de 8°5 à 10°, de 15 fr. 50 à 16 fr. 75 le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (*13 Janvier*). — Rouges de 8°5 à 10°, 15 fr. à 15 fr. 50.

Carcassonne (*14 Janvier*). — Vins rouges 1938, 8°, 115 à 120 fr., 8°5, 125 à 130 fr., 9°, 137 à 144 fr., 10°, 150 à 165 fr.

Narbonne (*12 Janvier*). — Vins rouges 1938, 8°5 à 11°. Pas de mercuriale.

Sète (*11 Janvier*). — Rouges de 10° à 11°, 15 fr. 25 à 16 fr. 25 ; Rosés, 16 fr. » à 16 fr. 50 ; Blancs, 16 fr. 75 à 17 fr. 50.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 204 fr. » le quintal, orges, 96 fr. à 105 fr. ; escourgeons, 145 à 155 fr. ; maïs 136 fr. à 142 fr. ; seigle, 114 fr. » à 118 fr. » ; sarrasin, 208 fr. à 215 fr. ; avoine, 88 fr. » à 92 fr. ». — Sons, 73 à 76 fr. — Recoupettes, 64 à 66 fr.

Pommes de terre. — Sterling, 75 à 85 fr. ; Hollande commune, 110 à 140 fr. ; Saucisse rouge, 90 à 110 fr. ; Nouvelle d'Algérie, 170 à 320 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 180 à 215 fr. ; paille d'avoine, de 185 à 230 fr. ; paille de seigle, 185 à 225 fr. ; luzerne, 320 à 400 fr. ; foin, 380 à 440 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 800 à 900 fr. ; sainfoin du Midi, 200 à 250 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de Coprah courant logés demi-blancs, 132 fr. les 100 kgs ; d'arachides rufisques extra-blancs surazotés, 128 fr. ; de palmistes, 94 à 98 fr. ».

Sucres. — Sucre base indigène n° 3, 100 kgs, 326 fr. 50 à 327 fr.

Bétail (La Villette, le kg. viande nette suivant qualité). — **Bœuf**, 5 fr. » à 17 fr. 50. — **Veau**, 8 fr. 50 à 19 fr. » — **Mouton**, 6 fr. à 33 fr. 50. — **Demi-Porc**, 13 fr. 50 à 14 fr. 80. — **Longe**, 16 fr. » à 21 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 12 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 16 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr. — Tartre brut, 150 à 200 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 10 %, 25 fr. 80 à 27 fr. 35 ; sulfate de potasse 40 %, 95 fr. 85 à 100 fr. 35 ; chlorure de potassium, 79 à 87 fr. ». — *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 72 fr. ; Nitrate de soude 16 % d'azote de 123 fr. à 130 fr. les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 108 à 111 fr. 100 kgs ; Sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 124 fr. » à 130 fr. ». — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 38 fr. 50 à 49 fr. 90 les 100 kgs ; superphosphate d'os (0,50 % d'azote 16 % d'acide phosphorique) 47 fr. 50 à » fr. ». — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 46 fr. 50. — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 129 fr. 50 à 132 fr. 50. — Sang desséché moulu (11 à 13 % azote organique), l'unité 16 fr. » ; corne torréfiée (12 à 15 % azote organique), 14 fr. » à 15 fr. » l'unité.

Soufres : Sublimé, 138 fr. 50 ; trituré, 118 fr. — **Sulfate de cuivre gros cristaux**, 312 à » fr. les 100 kgs ; **Verdet** neutre 31,5 % de cuivre métal 730 fr. les 100 kgs, logement sacs de 50 kgs franco par 5.000 kgs. — **Sulfate de fer** cristallisé, 100 kgs, 20 fr. — **Chaux agricole** ½ éteinte, 68 fr. — **Chaux blutée**, de 70 %, 128 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 75 fr. — **Carbonate de soude Solvay**, 98/100 %, **spécial pour la viticulture**, 65 fr. 65 (**départ usine**) **les 100 kgs.** — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 420 fr. en bidons de 30 kgs, 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux**. Dose d'emploi : 500 gr. par hectolitre de bouillie, 420 fr. les 100 kgs. — **Bouillie cuprique** 60 % : 330 à 360 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kgs. — Pommes de choix, 300 à 750 fr. — Poires de choix, 800 à 1300 fr., communes, 100 à 220 fr. — Bananes, 350 à 425 fr. — Mandarines, 380 à 500 fr. — Clémentines, 700 à 1000 fr. — Oranges, 400 à 580 fr. — Noix sèches, 500 à 800 fr. — Noisettes, 1100 à 1250 fr. — Châtaignes, 50 à 140 fr. ; Marrons, 250 à 500 fr. — Dattes, 500 à 800 fr.

Choux de Bruxelles, 450 à 600 fr.; Choux vèrts, 120 à 140 fr.; Choux-fleurs, 100 à 600 fr. — Artichauts, 175 à 250 fr. — Oseille, 1200 à 1500 fr. — Epinards, 120 à 260 fr. — Tomates, 250 à 620 fr. — Oignons, 160 à 250 fr. — Poireaux, 400 à 800 fr. les 100 bottes. — Laitues, 200 à 400 fr. — Haricots verts, 1000 à 1.800 fr. — Carottes, 150 à 260 fr. — Navets, 150 à 300 fr. — Courgettes, 400 à 600 fr. — Aubergines, 500 à 650 fr. — Endives, 450 à 530 fr. — Crosnes, 600 à 750 fr. — Truffes, 100 à 135 fr. le kilo.

Le Gérant: **F. GRISARD.**

Imprimerie Alençonnaise, Place Poulet-Malassis, Alençon (Orne)

LA GAULOISE

Société Générale de l'Industrie Cuprique

SULFATE DE CUIVRE

Neige et Cristaux. Haute pureté 99-100 %
correspondant à 25,20-25,30 %
de cuivre métal

Bouillies cupriques
Arséniate de plomb

en pâte et en poudre

Sulfate de Nicotine 40 %
Stéatites cupriques

ADMINISTRATION :
32, Rue Thomassin
LYON

USINES :
LE PONTET (Vaucluse)
SAINT-FONS (Rhône)

Tél. : Franklin 64-64

Les RAFFINERIES de SOUFRE RÉUNIES

SIÈGE SOCIAL : 1, place de la Bourse, à **MARSEILLE**
(R. C. 14.644)

12 USINES à : Marseille, Frontignan, Narbonne. Sète, Bordeaux, Alger, Beni-Mered, Arzew

TOUS LES SOUFRES POUR LA VITICULTURE

garantis conformes aux exigences
de la loi sur la Répression des Fraudes

Marques :

A. BOUDE et FILS, L. VEZIAN, " R. I. S. "

Catalogues, Prospectus, Notices, Echantillons gratis sur demande

ENGRAIS NATUREL

LE NITRATE DE SOUDE DU CHILI

apporte avec son azote nitrique
de nombreux éléments vitaux rares (bore, iode, manganèse, etc...) nécessaires à la bonne santé des plantes

Services Agronomiques du
NITRATE DU CHILI
11 bis, avenue Victor-Hugo — PARIS-XVIe

VINGT ANNÉES DE VITICULTURE

Tables des matières contenues dans les 20 premières années de la Revue

Prix 10 fr., et pour les abonnés : 5 fr.

Viticulteurs

L'Engrais indispensable à vos vignes est l'**AZOTE ORGANIQUE**, dont l'effet puissant et continu donne le meilleur résultat tout en évitant l'acidification de la terre et en lui donnant l'humus nécessaire.

L'Azote organique du Tourteau est le meilleur, le plus assimilable et le moins cher, mais exiger :

Le Tourteau d'Arachides Déshuilé
" Progrès n° 31 "

Produit extra sec, garanti 8 °/₀ d'Azote organique minimum, des Étab. ROCCA, TASSY & DE ROUX, 9, rue Roux-de-Brignolles, MARSEILLE

Représentants demandés

Pour traitements d'hiver

des vignes et arbres fruitiers, il faut employer le

Permanganate de Potasse Agricole

(40,1 % d'oxygène et 34,5 % de manganèse, combinés)

avec son adhésif spécial l'ADHÉRONE qui évite l'emploi de la chaux
destruction radicale des vieilles écorces, mousses, etc...
jamais de brûlures,
emploi simple et facile, dépense insignifiante,
action favorable sur la végétation

Conseils et Renseignements sur demande

Société des Usines Chimiques RHONE-POULENC

Société anonyme au capital de 200.000.000 fr.

21, rue Jean-Goujon. — PARIS (8e)

R. C. Ssine 104,380

POUR LA RECONSTITUTION DE VOS VIGNOBLES

Adressez-vous en toute confiance aux :

PÉPINIÈRES CL. LETOURNEAU

A BURGY (S.-et-L.) — Téléphone n° 1

Etablissement de Viticulture et Champs d'expérience fondés en 1901

Vous y trouverez aux meilleurs prix et conditions : PLANTS GREFFÉS de table et de cuve des principales variétés. — Cépages français Hybrides autorisés, des meilleurs nos, en racinés et greffés. — BOUTURES GREFFABLES de production directe à la Propriété. — Racinés porte-greffes.

Prix-courant et renseignements franco. — Analyse gratuite de tous les terrains
Authenticité garantie sur facture.
Nombreuses références dans toutes les régions viticoles.

MÉTABISULFITE
de Potasse

CHIMIQUEMENT PUR — SPÉCIAL POUR ŒNOLOGIE

GROS CRISTAUX :—: CRISTAUX CALIBRÉS :—: POUDRE

MARQUE **LA GRAPPE** DÉPOSÉE

en fûts 100 - 50 - 25 kilos — Fabrication spécialisée

MANUFACTURE DE PRODUITS CHIMIQUES DE JOUY-EN-JOSAS

(Anc. Etablis. Louis DESCHAMPS)

JOUY-EN-JOSAS (Seine-et-Oise)

AGENT GÉNÉRAL POUR LE MIDI :

R. ROUAYROUX, rue Henri-Brisson, BÉZIERS (Hérault)

Tourteaux avariés

franco propriété camion

Société des Sous-Produits

19, Chemin de Sainte-Marthe,

MARSEILLE

Détruisez les courtilières avec le fluosilicate de baryum

Détruisez les cochylis, eudémis, etc... avec les poudrages au fluosilicate de baryum

Fabriqué par :

Nede landsche Cooperatieve Superfosfaatfabriek

Seul Représentant pour la France, les Colonies et Protectorats

PRODUITS CHIMIQUES :

Léon FREYMANN, 96, rue Lafayette, PARIS (Xe)

SUPERPHOSPHATE DE CHAUX

ENGRAIS DE BASE

POUR FUMURES ÉQUILIBRÉES

Les engrais les plus puissants sont le

Guano de poisson français

et le

Superguano de poisson français

Téléphone : 21-31

Maison L.-A. ANGIBAUD

Fondée en 1877

Cie du GUANO DE POISSON FRANÇAIS

Société à responsabilité limitée. — Capital : 1.000.000 de francs

20 USINES ET NOMBREUX
CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT
SUR TOUT LE LITTORAL

LA ROCHELLE

Reg. du Com. N° 598 B.
La Rochelle.

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures

Usines principales à

La Rochelle, *munies d'appareils électriques modernes,*
à BESSELUE et MOULIN-ROMPU

et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'Etat par embranchements spéciaux.

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; des arrêts de Cour d'Appel l'autorisent à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produit quelconque avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mélanges ; car ceux-ci ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

58 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures qui vous sont présentées, où on emploie les mots « GUANO » ou « POISSON » pour établir la confusion, et pour présenter une grossière contrefaçon de nos excellents Engrais.

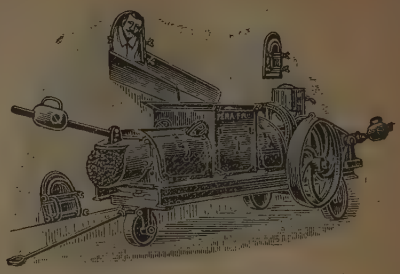
Le GUANO DE POISSON FRANÇAIS et le SUPERGUANO DE POISSON FRANÇAIS conviennent à tous les sols, à toutes les cultures, partout où ils sont employés : céréales, vignes, prairies, tabacs, légumineuses, plantes sarclées, horticulture, ils donnent des résultats culturaux merveilleux.

Leur action fertilisante se fait ressentir pendant plusieurs années et sur plusieurs récoltes.

PERA FRÈRES

FLORENSAC (Hérault)

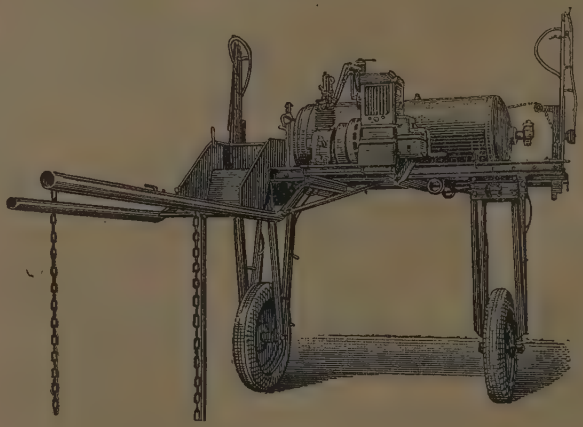
FRANCE



Déposée France et Étranger

Sulfateuse à grand travail

NOUVELLE CRÉATION — Brevetée S. G. D. G.



AIR COMPRIMÉ

—

Sans bouteilles

—

Pression constante

—

Réglage à volonté

—

Aucune avarie n'est possible quelles que soient les omissions ou erreurs du conducteur.

Aucune possibilité de passage de liquide au compresseur.

Compresseur d'air, moteur et sulfateuse sont livrés avec garantie de 3 ans comme tous les appareils de notre fabrication.

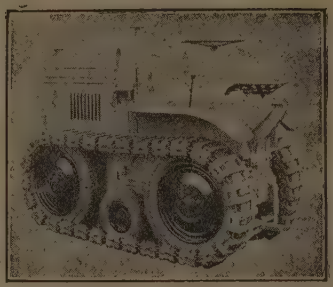
Toutes pièces constituant notre appareil sont démontables et interchangeables.

NOIRS : 5.455, 7.053, 8.357, 8.365, 8.745, 10,096
10.173, 10.878, 11.803, 13.666, 13.694, 14.189, ETC...
BLANCS : 4.986, 5.409, 10.868, 11.342, 12.583,
13.770, 5.276, ETC...
A. GUGLIERMINA, Propriétaire à CHERVINGES-GLEIZE (Rhône) - Authenticité garantie Tarif sur demande

VÉRALINE
MAAG-PROGIL
à bases d'Huiles d'Anthracène sélectionnées
Pour traitements d'hiver
Société PROGIL
10, Quai de Serin. — LYON

Culture et Sélection d'HYBRIDES Producteurs Directs
Notices et Prix Courants sur demande
LA VIGNE A GRAND RENDEMENT
3e Edition
TOME I. Culture, Taille, etc. Description des Hybrides. 15 gravures, 16 planches.
TOME II. Dégénérescence. Court-noué infectieux. Génétique. Hybrides nouveaux 28 pl.
Chaque Volume : 22 francs franco contre chèque ou mandat.
LES VÉRITÉS ET LES ILLUSIONS DE LA RADIESTHÉSIE : 21 fr.
C. C. RAVAT François 377-47 Lyon
J.-F. RAVAT, Ing. et J. TISSIER, I. A. B. à Marcigny (S.-&-L.)

Les Bouillies au Carbonate de Soude Solvay permettent une répartition uniforme du cuivre



Tracteurs agricoles à chenilles-chaîne
sur pneus increvables

FOUGA

Licence VINSOT

Puissance — Souplesse — Économie

Établissements FOUGA et Cie

Société anonyme au Capital de 20 millions de francs

Siège social et Usines :
Plaine St-Pierre
BÉZIERS (Hérault)
Téléph. : 8-66 et 22 50

Bureaux :
Rue de Miromesnil, 90
PARIS (8e)
Téléph. Laborde 13-30

---

les engrais
AZOTÉS

augmentent
la QUANTITÉ
et la QUALITÉ
des RÉCOLTES

SULFATE D'AMMONIAQUE
NITRATE DE CHAUX
NITRATE DE SOUDE
AMMONITRATES
NITROPOTASSE
CIANAMIDE
POTAZOTE

SYNDICAT PROFESSIONNEL DE L'INDUSTRIE
DES ENGRAIS AZOTÉS
16, rue de la Baume, Paris-8e

VIGNES AMÉRICAINES

Plants-Greffés de Cuve et de Table des variétés les plus usitées de toutes régions
Hybrides Producteurs directs, greffés, racinés et bouturés.
Racinés Porte-greffes. — Boutures Greffables et pour Pépinières
Hybrides de Berlandieri 41 B, 420 A., 34 EM, 161 - 49, 31 R., etc...

AUTHENTICITÉ ET SÉLECTION GARANTIES

Souscriptions aux Plants-Greffés avec greffons fournis par l'acheteur

Prix et renseignements par lettre sur demande

PÉPINIÈRES BOUILLARD à GRILLON
(Vaucluse)

ÉTRENNES UTILES

La plus belle Publication viticole

AMPELOGRAPHIE

par MM. VIALA et VERMOREL

avec la Collaboration des principaux

Viticulteurs Français et Etrangers

SUPERBE OUVRAGE

Le plus complet sur la vigne

UNIQUE AU MONDE

7 BEAUX VOLUMES (in-folio : format 35×25)

3.200 pages de texte
500 planches en couleurs
70 planches en phototypie
840 gravures en noir

Prix de faveur :

Les 7 volumes en fascicules . . . . . 1.000 fr.
Reliure facultative avec planches montées sur onglets, supplément de. . . . . 350 fr.

Livraison gare Villefranche, paiement comptant
Remise de 20 %

Tous les cépages du monde sont décrits par les spécialistes de compétence reconnue.

500 RAISINS sont représentés en grandeur naturelle avec leurs feuilles et leur coloration.

S'adresser à LA REVUE DE VITICULTURE

35, Boulevard Saint-Michel. — PARIS (Ve)

SOCIÉTÉ CONTINENTALE DES RAFFINERIES DE SOUFRE

50, rue Breteuil, MARSEILLE

Adresse Télégraphique : URSFRA **Téléphone DRAGON 89-10, 89-11**

R. C. Marseille n° 30.275

SOUFRES SUBLIMÉS PURS

(Garantis conformes aux exigences de la Loi)

SOUFRES TRITURÉS, VENTILÉS et CUPRIQUES

LES PLUS LÉGERS, LES PLUS ÉCONOMIQUES

FABRICATION LA PLUS PERFECTIONNÉE

Usines à MARSEILLE, SÈTE et LA NOUVELLE

Marques : ESMIEU, "CROIX de MALTE", PHÉNIX et FABRE-FOURCADE

Les plus importantes cultures de plants de fraisiers de la Vallée de la Loire aux Pépinières réputées

CHARLES CAILLÉ AINÉ

FONDÉES EN 1780

105, rue du Général-Buat, à Nantes

200 variétés à gros et à petits fruits, dont 35 remontants produisant de Mai à Octobre

Pommiers à cidre et à couteaux - Poiriers formés en plein rapport - Conifères - Arbustes à fleurs les plus rares - Peupliers - Rosiers - Cactées - Bambou - Arbuste incomparable, très riche collection unique en France - Somptueuse collection de Dahlias et Cannas Français, Hollandais, Américains

Également 100 COLIS-POSTAUX-RÉCLAME différents, franco port et d'emballage

Catalogue et 10 Notices supplémentaires franco

Remise de 10 % accordée aux lecteurs de la *Revue de Viticulture*

TÉLÉPHONE : 121-59

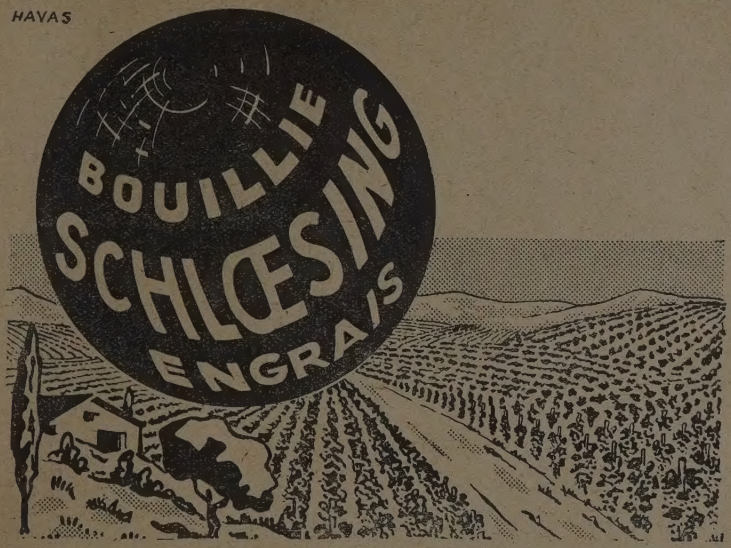
FLUATATION DES CUVES EN CIMENT

destinées à contenir des Vendanges, Vins, Cidres, Bières, Huiles, Alcools, etc.

L'affranchissement des cuves en ciment par la Fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La Fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées, le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation. Suppression du verrage. — Nombreuses références. — Catalogues ou prix-courants sur demande. R. C. Clermont-Ferrand n° 2.240

ÉTABLISSEMENTS L. KESSLER, Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)

HAVAS



PYRALION contre PYRALES, ESCA, certaines formes de COURT-NOUE, COCHYLIS, EUDÉMIS etc.

Polysulfor radical contre FUMAGINE, MONILIA, COCHENILLES, OÏDIUMS, etc..., etc...

VITRIOLINE souveraine contre la CARIE des Céréales

GLORIA SCHLŒSING } Soufre sans coulure pour le méchage parfait des vases vinaires.

ENGRAIS SCHLŒSING

pour toutes cultures, MICROPHOSPHATES, MICROMAR, etc.

BOUILLIES CUPRIQUES, ARSENICALES, DORYPHORIQUES, SOUFRES NOIRS ORDINAIRES CUPRIQUES, NICOTINÉS, etc.

Insecticides et Fongicides divers :

Massacrol. Parasitox, Fourmicide, Courtiliol, Cafardol, etc..

USINES SCHLŒSING FRERES & Cie

Demandez Notices explicatives et Renseignements gratuits aux

175, RUE PARADIS • MARSEILLE

Usines à : MARSEILLE • SEPTEMES • ARLES • BORDEAUX • BASSENS

COGNAC

HENNESSY

IMPRIMERIE ALENÇONNAISE PLACE POULET-MALASSIS, ALENÇON